

Käsewindbeutel



Zutaten:

120 g Mehl
3 Eier
100 ml Wasser
50 ml Milch
60 g Allgäuer Emmentaler Käse, sehr fein gerieben
50 g alter Almkäse, sehr fein gerieben
Salz, Pfeffer (z.B. Sechuanpfeffer)



Zubereitung

In einem Topf 100 ml Wasser, 50 ml Milch, ½ TL Salz und 60 g Butter aufkochen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das Mehl auf einmal dazugeben. Bei kleiner Hitze solange mit einem Kochlöffel verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist, der sich gut vom Boden löst. Anschließend den Teig in eine Rührschüssel umfüllen.

Den Teig ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Dann die Eier nacheinander unter den Brandteig mischen. Zum Schluss den sehr fein geriebenen Käse untermischen. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit dem Spritzbeutel kleine Häufchen (Durchmesser ca. 2 cm) aufspritzen.

Im auf 180°C vorgeheizten Backofen (Umluft) ca. 15- 20 Minuten goldgelb backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und warm servieren.